Pensando em você

Electrolux

Manual de Instruções

BR

Forno a gás
OG6M

Obrigado por escolher a Electrolux. Neste manual você encontra todas as informações para a sua segurança e o uso adequado do seu Forno de Embutir.

Leia todas as instruções antes de utilizar o produto e guarde-as para futuras referências.

Em caso de qualquer dúvida, ligue gratuitamente para o Serviço de Atendimento ao Consumidor (0800 728 8778).

Guarde a nota fiscal de compra. A garantia só é válida mediante sua apresentação no Serviço Autorizado Electrolux.

A etiqueta de identificação com as informações do código, modelo, fabricante e outras, será utilizada pelo Serviço Autorizado Electrolux caso seu Forno necessite reparo. Não remova esta etiqueta.

A primeira instalação do seu produto é grátis. Para sua tranquilidade, a Electrolux possui uma rede de Serviços Autorizados altamente qualificada para instalar o seu produto.
Esta instalação não compreende serviços de preparação do local (ex.: alvenaria, rede elétrica, tomadas, disjuntor, tubulações e outros acessórios que não acompanham o produto), pois são de responsabilidade do consumidor.

Este modelo sai de fábrica ajustado para ser utilizado com GLP, mas pode ser convertido para ser utilizado com gás natural. A primeira conversão para gás natural é grátis, desde que esteja dentro do prazo de garantia, e deve ser realizada por um técnico do Serviço Autorizado Electrolux.

Índice

Segurança 5
Descrição do Forno 7
Controles 8
Instalação 10
Instalação Elétrica 12
Como Embutir o Forno 14
Como Usar 16
Tabela de Tempo/Temperatura 24
Limpeza e Manutenção 26
Solução de Problemas 30
Especificações Técnicas 32
Certificado de Garantia 33

Guia para o uso do Manual de Instruções

Instruções de segurança

Instruções de uso passo a passo

Dicas e Conselhos

⚠ Segurança

Guarde sempre este Manual de Instruções. Caso o produto seja passado ou vendido a terceiros ou, se em caso de mudança, o produto vai ser deixado na casa antiga, é da máxima importância que o(a) novo(a) usuário(a) tenha acesso a este Manual de Instruções.
Estas instruções destinam-se à segurança do Consumidor e das pessoas que possam utilizar o Forno. Por isso, leia-as atentamente antes de ligar o produto e/ou de colocá-lo em funcionamento.

Instalação

- Este Forno deve ser instalado somente por pessoal qualificado, de acordo com as normas e regulamentações vigentes.
- Este Forno é pesado. Tenha cuidado quando for preciso deslocá-lo.
- Retire todo o material da embalagem das partes interna e externa do Forno, antes de utilizá-lo.
- Não tente modificar as características do Forno.
- Este produto não está conectado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Ele deverá ser instalado e ligado de acordo com as normas de instalação vigentes. Preste atenção quanto aos requisitos relativos à ventilação.
- A utilização de um aparelho a gás resulta na formação de calor e umidade no local onde estiver instalado. Certifique-se de que a cozinha é bem ventilada: mantenha as janelas abertas ou instale um exaustor.
- O uso intensivo e prolongado do produto pode exigir uma ventilação adicional como, por exemplo, a abertura de uma janela, ou uma ventilação mais eficaz como, por exemplo, o aumento da velocidade de ventilação do exaustor.

Funcionamento

- Este Forno foi desenvolvido para uso doméstico. Não deve ser usado para fins comerciais ou industriais.
- Este Forno aquece muito durante o funcionamento e mantém esse aquecimento durante certo tempo depois de desligado. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.
- Sempre se afaste um pouco do Forno quando abrir a porta durante ou no final do cozimento para permitir que o vapor acumulado seja liberado.
- Não bloqueie as saídas de ventilação do Forno e não cubra nenhuma parte do Forno com papel alumínio.
- Não deixe que materiais de cozinha resistentes ao calor como, por exemplo, sacos para assar, entrem em contacto com as resistências do Forno.
- Não armazene recipientes plásticos ou de qualquer outro material que possa derreter dentro ou sobre o forno.
- Não coloque enlatados ou aerossóis dentro do forno, pois eles podem explodir quando aquecidos.

- Não pendure toalhas, panos de prato ou roupas no Forno ou no puxador.
- Não use este Forno se ele estiver em contato com água e nunca o utilize com as mãos molhadas.
- Tenha muito cuidado quando estiver aquecendo gorduras e óleos, pois eles podem incendiar-se quando ficam excessivamente quentes.
- Sempre utilize luvas de proteção para retirar e colocar alimentos dentro do Forno.
- Se certifique de que todos os botões de controle estão na posição de desligado quando o Forno não estiver em uso.
- Não deixe recipientes com alimentos, como gordura ou óleo, dentro ou sobre o Forno, para evitar danos caso o Forno seja ligado acidentalmente.
- Quando utilizar outros aparelhos elétricos, se certifique de que o cabo elétrico não está em contato com as superfícies quentes do Forno.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou objetos metálicos afiados para limpar o vidro da porta do Forno, pois eles podem riscar a superfície, provocando a quebra do vidro.
- Limpe o seu Forno de acordo com as instruções contidas neste Manual.
- Não utilize vapor ou máquina de limpeza a vapor para a limpeza do Forno.
- Mantenha o Forno sempre limpo. O acúmulo de gordura ou outros resíduos de alimentos pode provocar um incêndio, principalmente na bandeja coletora de gordura.
- Sempre espere que o forno esfrie e retire o cabo elétrico da tomada antes de realizar qualquer limpeza ou manutenção.

Para pessoas

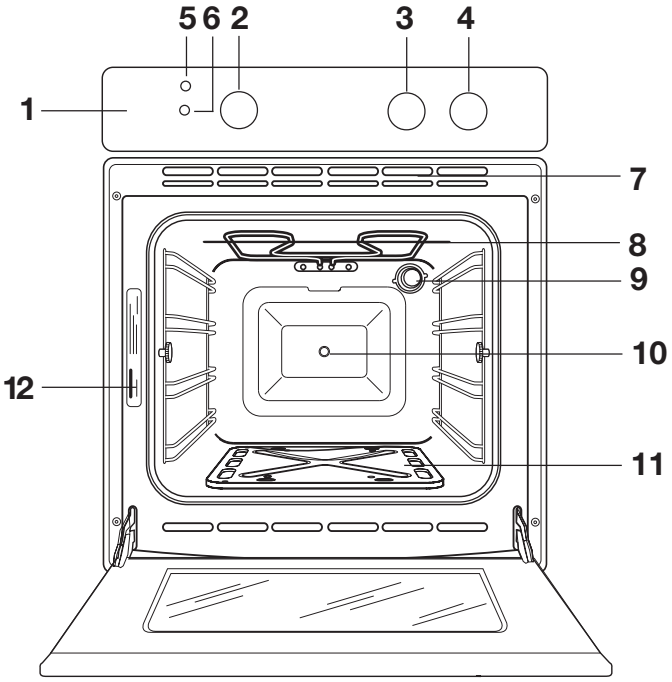
- Este produto foi desenvolvido para ser utilizado por adultos. Não permita que as crianças brinquem com o Forno ou próximas a ele.
- Este Forno não deve ser utilizado por crianças ou por pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de experiência e conhecimento. Não as deixe utilizar o produto sem supervisão ou instrução de uma pessoa responsável, que garanta que elas possam utilizar o Forno com segurança.
- O Forno fica muito quente quando é utilizado. Mantenha as crianças afastadas até que o produto esfrie.

Assistência técnica

- Os serviços de verificação e/ou de reparos devem ser feitos somente por um técnico do Seviço Autorizado Electrolux. Adquira apenas peças de reposição originais.
- Em caso de falhas de funcionamento ou de danos, não tente reparar o produto. Reparos efetuados por pessoas não qualificadas podem causar danos materiais ou ferimentos.

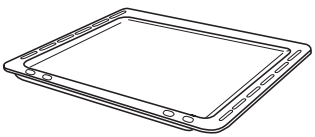
O símbolo no produto e na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico.
Ele deve ser entregue às companhias especializadas na reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, você estará evitando eventuais conseqüências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que podem ser provocadas por um tratamento incorreto do produto.

Descrição do Forno

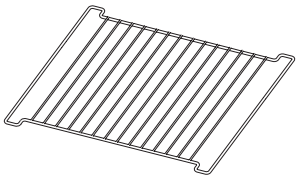


1. Painel de controle
2. Botão do forno a gás
3. Botão do grill, luz do forno e espeto giratório
4. Botão do timer conta-minutos
5. Luz indicadora de funcionamento
6. Luz indicadora do grill
7. Saídas de ar para o ventilador de resfriamento
8. Grill
9. Lâmpada do forno
10. Orifício para o espeto giratório
11. Cobertura da cavidade do forno
12. Etiqueta de identificação

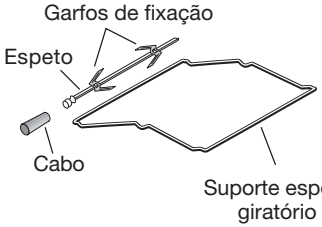
Acessórios do Forno



Bandeja coletora de gordura



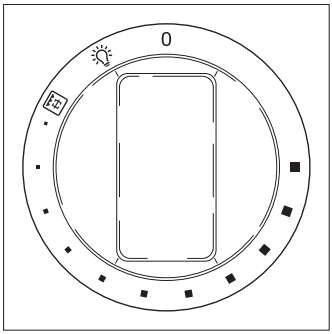
Grelha



Controles

Botão de controle das funções do forno e do grill

0 Indica que o Forno está desligado.



Gire o botão no sentido horário para acionar:

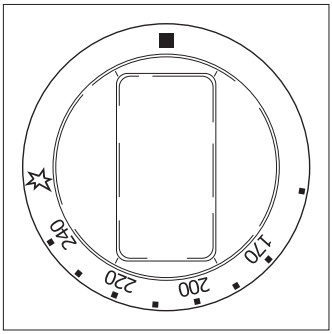
Luz do forno

Grill elétrico (com espeto) - O Forno emite calor apenas na parte superior.

Regulagem da temperatura do grill (mínima de 50ºC e máxima de 200°C).

Indicador de controle do grill

A luz de controle do grill acende quando a função de cozimento do grill é selecionada. A luz permanece acesa até que a temperatura selecionada seja atingida. Em seguida, a luz acende e apaga alternadamente para indicar que a temperatura está sendo mantida.



Botão de controle do gás

Pressione e gire o botão no sentido anti-horário até a posição máxima de 240ºC para acionar o acendimento automático.

Indica que o queimador do forno está desligado.

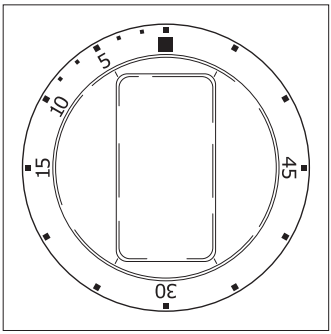
min - 240 Regulagem da temperatura para cozimento convencional.

Indicador de função acionada

A luz indicadora de função acende quando o botão de controle das funções do forno é regulado.

Timer conta-minutos

O timer conta-minutos informa o final de um tempo programado com um alarme sonoro. O tempo máximo que pode ser programado é de 60 minutos.
Gire o botão no sentido horário para a posição máxima; em seguida, gire o botão novamente para o tempo desejado.
O timer não afeta o funcionamento do forno, caso ele seja programado.



Ventilador de resfriamento

Seu Forno possui um ventilador cuja função é resfriar o painel de controle, os botões e o puxador da porta. O ventilador liga automaticamente após alguns minutos de cozimento. O ar quente é soprado para fora através da abertura acima do puxador da porta do forno. Quando o Forno é desligado, o ventilador pode continuar funcionando até que os controles estejam frios. Isto é uma características normal de funcionamento.

Dispositivo de segurança do forno

Seu Forno a gás possui um termopar. Se, por qualquer razão, a chama se apaga, o dispositivo interrompe o fluxo de gás.

Instalação

As seguintes instruções de instalação e manutenção são destinadas ao técnico do Serviço Autorizado Electrolux, para que as operações de instalação, regulagem e assistência sejam executadas de acordo com as normas vigentes.
É necessário proceder com o máximo cuidado sempre que sejam feitas mudanças que envolvam a desconexão do produto.

⚠ **O FABRICANTE SE EXIME DE TODA E QUALQUER RESPONSABILIDADE POR EVENTUAIS DANOS CAUSADOS POR UMA INSTALAÇÃO QUE NÃO ESTEJA DE ACORDO COM AS INFORMAÇÕES DESTE MANUAL.**

⚠ **Antes da instalação, se certifique de que as condições de distribuição locais (gás/pressão do gás) e o ajuste do produto são compatíveis.**

⚠ **As condições de ajuste para este produto estão indicadas na etiqueta de identificação.**

Condições de Ventilação

Este produto não está conectado a um dispositivo de exaustãode produtos de combustão. Ele deverá ser instalado e ligado de acordo com as normas de instalação vigentes. Preste atenção quanto aos requisitos relativos à ventilação.

A utilização de um aparelho a gás resulta na formação de calor e umidade no local onde estiver instalado. Se certifique de que a cozinha é bem ventilada: mantenha as janelas abertas ou instale um exaustor.

Ambiente de instalação

Advertência - Este produto só pode ser instalado em ambientes constantemente ventilados, de acordo com as normas em vigor.

Para que um produto a gás funcione corretamente, é necessário que uma quantidade de ar suficiente à combustão

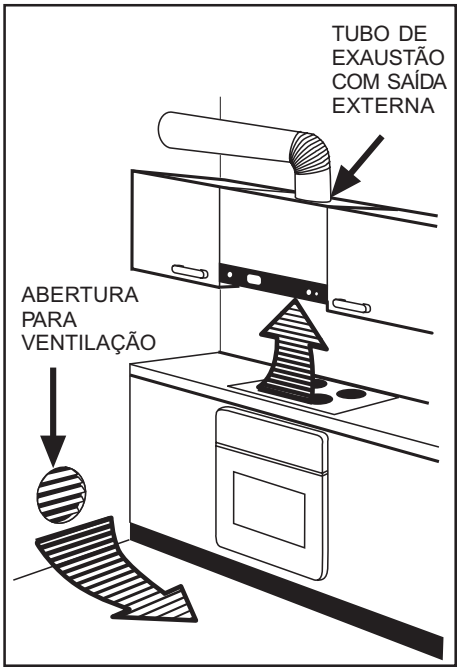
do gás possa fluir naturalmente no ambiente. O instalador deve seguir as normas contidas neste Manual.

O fluxo de ar no ambiente deve ser feito através de aberturas nas paredes externas. Estas aberturas devem ser feitas de forma a não serem obstruídas tanto interna como externamente.

Não instale o forno muito próximo a refrigeradores e freezers, pois isso poderá prejudicar a performance dos mesmos. Mantenha uma distância mínima de 100 mm entre o forno e o refrigerador/ freezer.

Liberação de Vapores

Os produtos gerados pela combustão devem ser expelidos através de um tubo de exaustão ou diretamente para fora do ambiente.



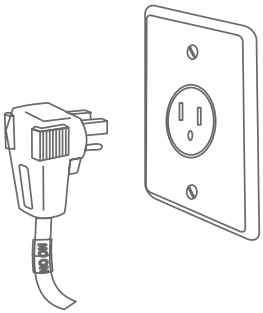
Caso não seja possível instalar um tubo de exaustão, é necessária a instalação de um exaustor na parede externa ou na janela do ambiente, desde que seja possível aumentar a abertura de ventilação na mesma proporção do exaustor.
Este exaustor deve garantir no ambiente uma troca de ar horária de 3 a 5 vezes o seu volume.

Instalação Elétrica

Para sua segurança, solicite a um eletricista de confiança que faça a verificação das condições da rede elétrica do local de instalação do Forno ou entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.
A ligação elétrica deve ser efetuada conforme as normas e leis em vigor. Qualquer intervenção deverá ser feita com o produto desligado.
O produto está regulado para funcionar com uma tensão de 220 V. Conecte o plugue a uma tomada tripolar devidamente aterrada.
Se certifique de que o Forno não fique apoiado sobre o cabo elétrico. Ligue seu Forno a uma tomada exclusiva, não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamim).

Antes de fazer a ligação, certifique-se de que:

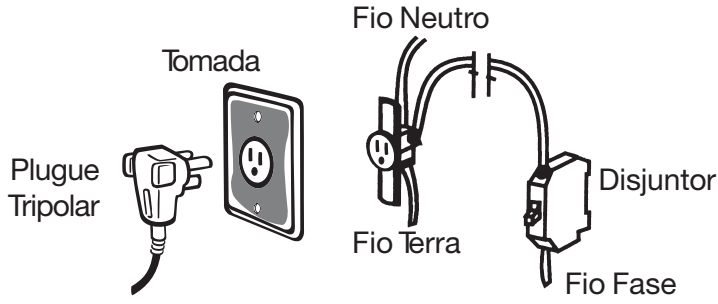
- A rede de alimentação elétrica está corretamente aterrada, segundo as normas e as disposições da lei em vigor;
- A tomada ou disjuntor usados para a ligação são de fácil acesso, mesmo após a instalação do Forno;
- O cabo elétrico será conectado de forma a nunca atingir uma temperatura de 50°C acima da temperatura ambiente de onde foi instalado o produto.
- Depois de efetuada a ligação, teste o grill, fazendo-o funcionar durante aproximadamente de 3 minutos.



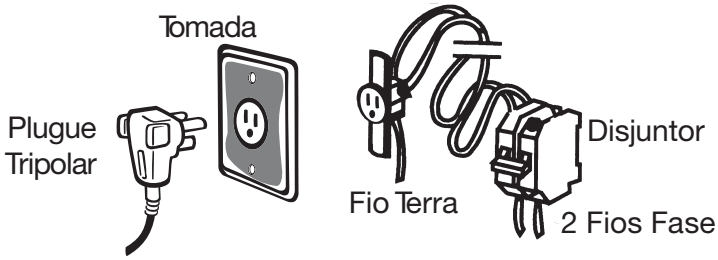
Disjuntores

Disjuntor (A) | 1 x 15 / 2 x 15

220 V - Monofásico



220 V - Bifásico



Como Embutir o Forno

Localização do aparelho

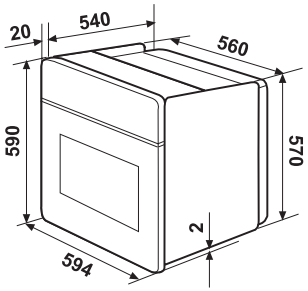
O produto pode ser instalado em uma cozinha ou sala de jantar, mas não pode ser instalado em um banheiro ou em um quarto de dormir.

É essencial que haja uma distância mínima de 4 mm entre a superfície superior do produto e a superfície interna do móvel.

O produto deve ser instalado em um móvel que esteja de acordo com as dimensões fornecidas a seguir.

Este forno pode ser embutido ou instalado sob uma bancada (consulte as figuras correspondentes). Se o produto vai ser instalado embaixo de um tampo, recomendamos que o tampo seja instalado antes do Forno.

Se certifique de que, depois de instalado, o Forno pode ser facilmente acessado pelo técnico em caso de reparos.

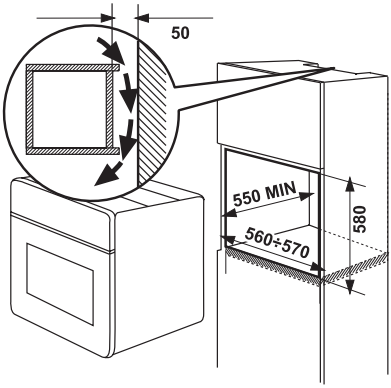


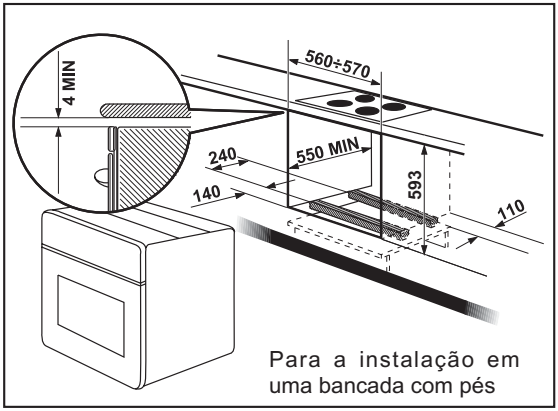
Para embutir

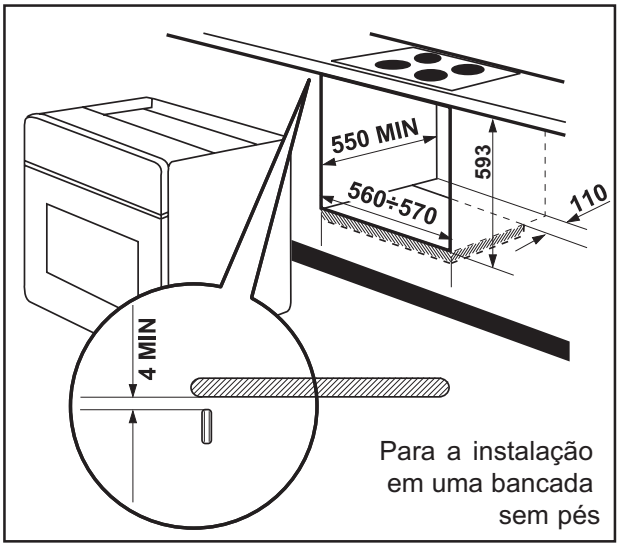
O espaço ao redor ou o móvel no qual o forno será embutido deverá estar de acordo com os requisitos abaixo:

- As dimensões devem ser as indicadas nas figuras correspondentes;
- Os materiais deverão resistir a um aumento de temperatura de, pelo menos, 60°C acima da temperatura ambiente;
- Devem ser tomadas as devidas medidas para assegurar um fluxo de ar contínuo para o Forno de modo a prevenir o superaquecimento do mesmo.

O nicho para embutir deve ter as medidas especificadas nas figuras abaixo (em milímetros).







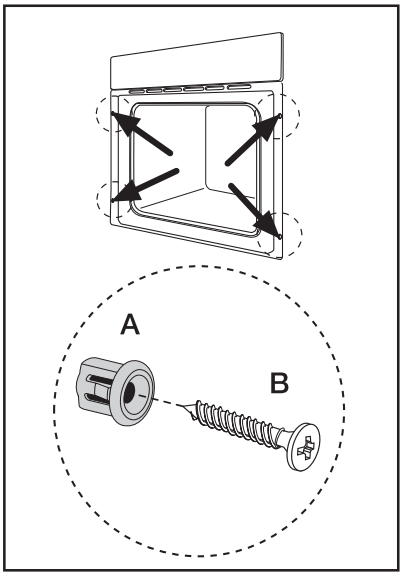
Para a instalação em uma bancada sem pés

Fixação

Encaixe o produto no nicho, abra a porta do Forno e fixe o corpo do Forno ao móvel com quatro parafusos **(B)** que se ajustem aos furos da borda, nos quais você aplicou os 4 suportes **(A)** fornecidos com o Kit de montagem.

Caso seja instalado também um cooktop elétrico, as ligações elétricas do cooktop e do Forno deverão ser feitas separadamente por razões de segurança.

Eventuais extensões deverão ser feitas com cabos que possam suportar a potência prevista.



Como Usar

Antes de usar o forno pela primeira vez

Retire **todo o material da embalagem** das partes interna e externa do Forno, antes de utilizá-lo.

Antes da primeira utilização, o Forno deve ser aquecido sem alimentos no seu interior. Durante este aquecimento poderá ser sentido um odor desagradável. Este odor é normal e é resultante do isolamento térmico e dos resíduos de fabricação.

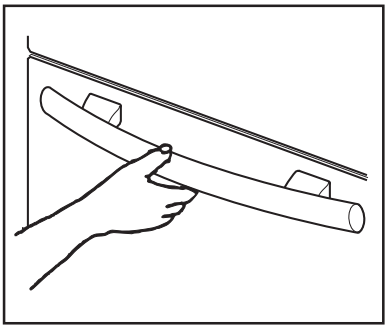
Se certifique de que a cozinha está bem ventilada.

1. Gire o botão de controle do forno a gás para a posição 240.
2. Abra uma janela para ventilação.
3. Deixe o forno funcionando vazio durante aproximadamente 60 - 90 minutos.

Repita esta operação com o grill elétrico durante aproximadamente 5-10 minutos.

Em seguida, deixe que o forno esfrie. Molhe um pano macio em água quente e detergente neutro e limpe a parte interna do Forno.

Antes da primeira utilização, limpe todos acessórios.



Para abrir a porta do forno, segure sempre na parte central do puxador.

Instrução de uso

O seu Forno possui um sistema exclusivo que produz uma circulação natural do ar e a reciclagem constante do vapor.
Este sistema permite cozinhar num ambiente com vapor e manter os alimentos macios por dentro e crocantes por fora.
Além disso, o tempo de cozimento e o consumo de energia são reduzidos ao mínimo. Durante o cozimento pode ser produzido um vapor que é liberado assim que a porta do forno é aberta. Isso é absolutamente normal.

⚠ No entanto, você deve afastar-se um pouco do forno ao abrir a porta durante ou no final do cozimento, para permitir que o vapor acumulado seja liberado.

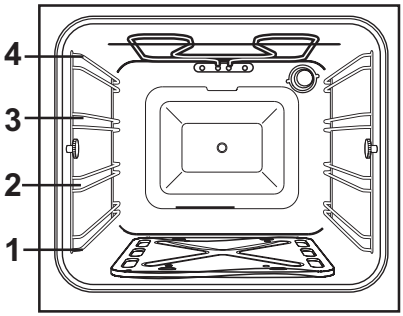
⚠ **Importante!** - Não coloque objetos na base do forno e não cubra nenhuma parte do forno com papel alumínio durante o cozimento, pois isto pode provocar um aumento da temperatura, que irá afetar os resultados do cozimento e danificar o esmaltado do forno. Coloque sempre os recipientes e assadeiras de alumínio na grelha que foi inserida nas guias.

ⓘ Quando os alimentos são aquecidos produzem vapor da mesma forma que uma chaleira.
Quando o vapor entra em contato com o vidro da porta do forno, condensa-se e produz gotas de água.

Para reduzir a condensação, sempre pré-aqueça o forno vazio durante 10 minutos.
Recomendamos que a condensação produzida seja limpa após o cozimento dos alimentos.

Cozinhe sempre com a porta do forno fechada. Se afaste quando abrir a porta do forno. Não deixe que a porta caia ao abrir; apoie a porta através do puxador até que ela esteja completamente aberta.

Seu forno possui quatro níveis para prateleira. As posições de inserção são contadas a partir de baixo, tal como indicado na figura ao lado. É importante que as grelhas sejam posicionadas corretamente.



Não coloque os recipientes diretamente sobre a base do forno.

Cuide para que o óleo ou a gordura não derramem durante o cozimento (durante a fritura, por exemplo), pois estas substâncias podem incendiar-se quando submetidas a altas temperaturas. Por isso, quando colocar o alimento no forno, se certifique de que não há resíduo de óleo ou gordura na base e no fundo do forno. Se houver, limpe-os antes de iniciar o próximo cozimento. Evite o excesso de resíduos no forno para que não haja formação de fumaça e odores desagradáveis.

Cozimento com o forno a gás

Para acender o queimador a gás do forno:

1. Abra a porta do forno.
2. Pressione o botão de controle do forno a gás, gire-o para a posição 240 e aguarde o acendimento da chama, que pode levar de 10 a 15 segundos. Mantenha o botão pressionado até que o queimador se acenda. Este tempo é necessário para o faiscamento do ignitor e para desativar a válvula de segurança, que evita o vazamento de gás. É possível observar a chama através dos orifícios no fundo do forno.
3. Após a ignição, mantenha o botão pressionado durante cerca de 10-15 segundos. Em seguida, solte-o e gire-o para a posição desejada.

Se o queimador não acender após 15 segundos:

1. Solte o botão de controle do forno a gás e gire-o para a posição de desligado.
2. Abra a porta do forno e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar acender a chama novamente.

Se o queimador do forno se apagar acidentalmente, gire o botão do forno a gás para a posição de desligado e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar acender a chama novamente.

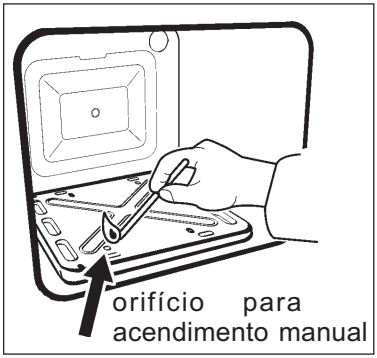
Não é possível utilizar o forno a gás e o grill elétrico simultaneamente. A ignição do queimador do forno a gás impede o funcionamento do botão de controle do grill elétrico.

Dispositivo de segurança do forno

Seu forno a gás possui um termopar. Se, por qualquer razão, a chama se apaga, o dispositivo interrompe o fluxo de gás.

Acendimento manual (em caso de falta de energia)

1. Abra a porta do forno.
2. Aproxime uma chama do orifício no fundo da cavidade do forno como indicado na figura ao lado.
3. Ao mesmo tempo, pressione o botão de controle do forno a gás e gire-o no sentido anti-horário até a posição máxima (“240”).
   É possível observar a chama através dos orifícios no fundo do forno.
4. Depois de acender o queimador do forno, mantenha o botão de controle pressionado por aproximadamente 10-15 segundos. Este tempo é necessário para o faiscamento do ignitor e para desativar a válvula de segurança, que evita o vazamento de gás
5. Solte o botão de controle e, em seguida, feche delicadamente a porta do forno. Para ajustar a temperatura, gire o botão para a posição desejada após alguns minutos.



⚠ **Se o queimador do forno se apagar acidentalmente ou não acender, gire o botão do forno para a posição de desligado e aguarde, pelo menos, um minuto antes de tentar acender a chama novamente.**

Grelhar

- A maioria dos alimentos deve ser colocada na grelha para permitir a máxima circulação de ar e manter os alimentos afastados das gorduras e molhos. Se você preferir, alguns alimentos, como peixe, fígado e rins, podem ser colocados diretamente na bandeja coletora de gordura.
- Seque cuidadosamente os alimentos antes de grelhar, para evitar respingos. Unte ligeiramente a carne e o peixe com um pouco de óleo ou manteiga derretida para mantê-los úmidos durante o cozimento.
- Os acompanhamentos, como tomates e batatas podem ser colocados embaixo da grelha quando você estiver grelhando carne.
- Quando quiser torrar pão, sugerimos a utilização da guia superior.
- Os alimentos devem ser virados durante o cozimento conforme a necessidade.

Como utilizar o grill

Feche a porta do forno quando estiver grelhando.

1. Gire o botão de controle das funções do forno no sentido horário para a posição . Os símbolos ■ ■ ▪ no botão de controle indicam o intervalo de temperatura (de 50°C até 200°C).
2. Ajuste a posição da bandeja coletora de gordura e da grelha para permitir diferentes espessuras de alimentos. Coloque os alimentos perto do grill para um cozimento mais rápido e mais afastados para um cozimento mais lento.

   Pré-aqueça a grelha durante alguns minutos antes de grelhar bifes ou de torrar pão. Ajuste a temperatura e a prateleira durante o cozimento conforme a necessidade.

- **A luz indicadora de controle do grill acende quando é feita a regulagem através do botão de controle das funções do forno, e permanece acesa até que a temperatura selecionada seja atingida. Em seguida, a luz acende e apaga alternadamente para indicar que a temperatura está sendo mantida.**

NOTA

A ação do ventilador de resfriamento depende do tempo de utilização do grill e da temperatura em que ele foi utilizado. O ventilador poderá não ser acionado com níveis de temperatura mais baixos ou se o forno foi utilizado por pouco tempo.

Dicas e conselhos

- A posição de inserção intermediária da grelha permite a melhor distribuição do calor. Para dourar melhor a parte inferior dos alimentos, basta colocar a grelha nas guias inferiores. Para dourar melhor a parte superior dos alimentos, coloque a grelha nas guias superiores.
- O material e o acabamento dos utensílios usados podem afetar a cor dos alimentos. Os utensílios esmaltados, escuros, pesados ou anti-aderentes resultam numa cor mais escura na parte inferior dos alimentos, enquanto os utensílios refratários, em alumínio ou de aço polido refletem o calor e resultam numa cor mais clara.

- Coloque sempre os alimentos no centro da grelha para garantir uma cor uniforme.
- Coloque os alimentos em recipientes com tamanho adequado, para evitar derramamentos na base do forno e para ajudar a reduzir os respingos.
- Não coloque os alimentos, formas ou recipientes diretamente sobre a base do forno, pois ela fica muito quente, podendo provocar danos.

Para doces:

Geralmente os bolos requerem uma temperatura moderada (150°C-200°C) e, por isso, é necessário pré-aquecer o forno durante aproximadamente 10 minutos.

Não abra a porta do forno até que tenham decorrido 3/4 do tempo de cozimento.

Massas amanteigadas assam em até 2/3 do tempo de cozimento e devem ser recheadas antes de estarem totalmente assadas. Este tempo de cozimento adicional depende do tipo e quantidade do recheio. As massas de bolo devem ser esticadas com uma colher. O tempo de cozimento pode ser prolongado desnecessariamente devido ao excesso de líquidos.

Se você quer assar dois bolos de uma só vez, deixe uma guia livre entre as duas formas e mude a posição delas depois de passados 2/3 do tempo de cozimento.

Para assar:

Não asse alimentos com menos de 1 kg. Pedaços menores podem secar enquanto assam. A carne vermelha pode estar cozida por fora, mas mal assada por dentro; por isso, deve ser cozida a uma temperatura mais elevada (200°C-240°C).

Por outro lado, carne branca, aves e peixes requerem uma temperatura mais baixa (150°C-175°C). Os ingredientes para o molho devem ser adicionados no início do cozimento, com tempos mais curtos. Caso contrário, devem ser adicionados na última meia hora de cozimento.

Você pode verificar se a carne está cozida com uma colher: se ela não entrar na carne, é porque está cozida. Rosbife e lombo assados, que devem ficar mal passados por dentro, devem ser cozidos a uma temperatura mais elevada e durante menos tempo.

Ao assar peixe diretamente sobre a grelha, coloque a bandeja coletora de gordura nas guias inferiores para recolher a gordura que escorre durante o assado.

Antes de cortar, deixe o assado dentro do forno por, no mínimo, 15 minutos, para evitar a perda do suco da carne.

Para evitar a formação de fumaça dentro do forno, coloque um pouco de água na bandeja coletora de gorrduras. Para evitar a formação de condensação, adicione mais água. Os pratos podem ser mantidos quentes dentro do forno à temperatura mínima.

Cuidado!

Não revista o forno com papel alumínio e não coloque os recipientes ou a bandeja coletora de gorduras na base do forno, pois isso pode danificar o esmalte do forno devido ao acúmulo de calor.

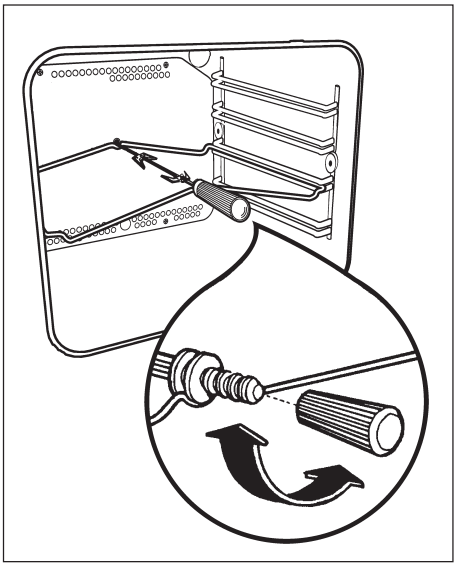
Espeto

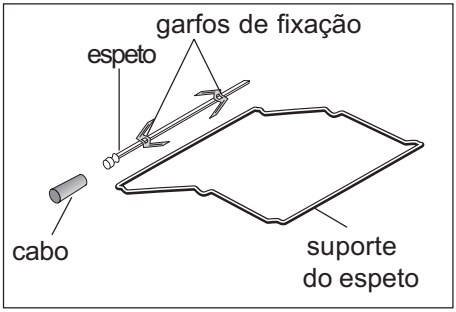
Para utilizar o espeto, proceda da seguinte forma:

1. Coloque o suporte do espeto na segunda guia de baixo para cima, conforme ilustrado na figura ao lado.
2. Coloque o primeiro garfo de fixação no espeto, depois o alimento para assar e, por último, o segundo garfo; fixe os dois garfos apertando os parafusos.
3. Insira a ponta do espeto no orifício do motor do espeto, facilmente visível no centro da parede traseira do forno.
4. Encaixe a parte frontal do espeto no suporte.
5. Retire o cabo do espeto.
6. Gire o botão de controle das funções do forno até o símbolo e depois até a temperatura máxima (200°C).

Insira a bandeja coletora de gordura na guia inferior com dois copos de água.

Os tempos de cozimento não incluem o tempo de pré-aquecimento. É necessário fazer um curto pré-aquecimento do forno (cerca de 10 minutos) antes de qualquer cozimento.





Tempos de cozimento

Os tempos de cozimento podem variar em função da diferente composição e quantidade de ingredientes e líquidos de cada receita.

Anote os dados programados para um primeiro preparo ou para experiências feitas durante uma próxima preparação do mesmo prato.

Com base na sua própria experiência, altere os valores indicados.

Tabela de Tempo/Temperatura

Cozimento no forno a gás

Os tempos indicados não incluem o pré-aquecimento.
Pré-aqueça sempre o forno vazio durante 10 minutos.

TIPO DE ALIMENTO	Cozimento no forno a gás		Tempo de cozimento em minutos	NOTAS
	temp °C	4 3 2 1		
CARNE E AVES				
Bife com osso	160	2ou3	40' por kg+20'	
Bife sem osso	190	2ou3	50' por kg+25'	
Carneiro	160	2ou3	40'/50' por kg+20'/25'	
Porco	175	2ou3	50' por kg+25'	
Frango	210	2ou3	60' por kg+30'	
Pato	190	2ou3	80' por kg+40'	
Peru	180	2ou3	60' por kg+30'	
Assados de panela	135	2ou3	150'	
Legumes cozidos	150	2	/	varia conforme o legume.
DOCES				
Torta de frutas	165	2	35'	
Bolo de frutas	160	2ou3	35'	
Rolinhos de salsicha	180	2ou3	20'	
Massa cozida	190	2ou3	25'-30'	
Massa folhada	175	2ou3	15'	
Tortas de geléia	180	2ou3	30'- 40'	forma 26cm de alumínio na grelha.
PUDINS				
Creme caramelo em banho-maria	135	2ou3	60'- 75'	
Pudim de claras	135	2ou3	90'	
Merengues	135	2ou3	70' - 80'	na forma de alumínio.
BOLOS				
Bolo de frutas rico	150	2ou3	150' - 170'	em forma de 20cm na grelha
Bolo de frutas simples	160	2ou3	150'	
Bolo Madeira	160	2ou3	105'-120'	
Bolo pequeno	160	3	30' - 40'	
Pão de gengibre	160	3	35' - 45'	
PÃO				
Pão de forma (500g)	190	2ou3	40' - 50'	na forma de alumínio.
Pão de forma (1 kg)	190	2ou3	50' - 60'	na forma de alumínio.
Rolinhos e pães de leite	180	2ou3	15' - 20'	
Bolachas	180	2ou3	25' - 35'	

Grelhar

Os tempos indicados não incluem o pré-aquecimento.
Pré-aqueça sempre o forno vazio durante 10 minutos.

TIPO DE ALIMENTO	Quantidade		Grelhar		Tempo de cozimento em minutos	
	Qtde	g.		temp. °C	1 lado	2 lados
Bifes	4	800	3	Máx	12~15	12~14
Bifes de gado	4	600	3	Máx	10~12	6~8
Salsichas	8	/	3	Máx	12~15	10~12
Costeletas de porco	4	600	3	Máx	12~16	12~14
Frango (em metades)	2	1000	3	Máx	30~35	25~30
Espetinhos	4	/	3	Máx	10~15	10~12
Frango (peito)	4	400	3	Máx	12~15	12~14
Hamburger* *Pré-aquecer durante 5'00"	6	600	2	Máx	20-30	
Peixe (filés)	4	400	3	Máx	12~14	10~12
Sanduiches	4~6	/	3	Máx	5~7	/
Torradas	4~6	/	3	Máx	2~4	2~3

As temperaturas indicadas são valores de referência. Elas podem ser adaptadas aos seus gostos pessoais.

Assando com o espeto giratório

Os tempos indicados não incluem o pré-aquecimento.
Pré-aqueça sempre o forno vazio durante 10 minutos.

Tipo de alimento	Quantidade (g)	Nível da grelha	Temperatura °C	Tempo de cozimento (minutos)
Aves	1000	2	Máx.	50/60
Assados	800	2	Máx.	50/60

As temperaturas indicadas são valores de referência. Elas podem ser adaptadas aos seus gostos pessoais.

Limpeza e Manutenção

⚠ **Antes de limpar o forno, retire o cabo elétrico da tomada e espere que esfrie.**

Este forno não pode ser limpo com uma máquina de limpeza a vapor quente ou com jato de vapor.

Importante: Antes de cada limpeza, retire o cabo elétrico da tomada.

Para garantir uma vida útil longa ao seu forno, é necessário fazer os seguintes trabalhos de limpeza regularmente:

- Limpe o forno apenas depois que ele estiver frio.
- Limpe as partes esmaltadas com água e detergente neutro.
- Não utilize produtos abrasivos.
- Seque as peças em aço inoxidável e os vidros com um pano macio.
- Em caso de manchas resistentes, utilize um detergente neutro ou vinagre quente.

O esmaltado do forno é de fácil limpeza e é muito resistente. No entanto, os ácidos de frutas quentes (limão, ameixa ou similares), podem deixar manchas escuras nas superfícies esmaltadas. Estas manchas nas superfícies brilhantes do esmalte não prejudicam o funcionamento do forno. Limpe bem o forno após cada utilização, pois isso facilita a limpeza e evita que a sujeira fique ressecada.

Produtos de limpeza

Antes de utilizar quaisquer produtos de limpeza no seu forno, verifique se são adequados e se a sua utilização é recomendada pelo fabricante.

Produtos de limpeza que contêm alvejante NÃO devem ser utilizados, pois podem tirar o brilho do acabamento das superfícies. Evite também o uso de produtos abrasivos ásperos.

Limpeza externa

Limpe regularmente o painel de controle, a porta do forno e a borracha de vedação com um pano macio embebido em água quente com detergente líquido neutro.

Para não danificar ou enfraquecer os vidros da porta, evite usar os seguintes produtos:

- Alvejantes e detergentes domésticos
- Esponjas não indicadas para materiais anti-aderentes
- Palha-de-aço
- Esponjas químicas para forno ou aerossóis
- Produtos para remover a ferrugem
- Detergentes para cozinha.

Limpe as partes interna e externa do vidro da porta com água quente com detergente neutro.

Quando o vidro interno da porta estiver sujo, é recomendável a utilização de um produto de limpeza em creme para limpeza de superfícies cerâmicas. Não utilize espátulas para retirar a sujeira.

Compartimento do forno

Para melhores resultados, a base esmaltada do compartimento do forno deve ser limpa enquanto estiver ainda morna.

Limpe o forno com um pano macio embebido em água morna com detergente neutro após cada utilização.

É preciso fazer uma limpeza mais profunda regularmente, usando um produto indicado para fornos.

Limpeza da porta do forno

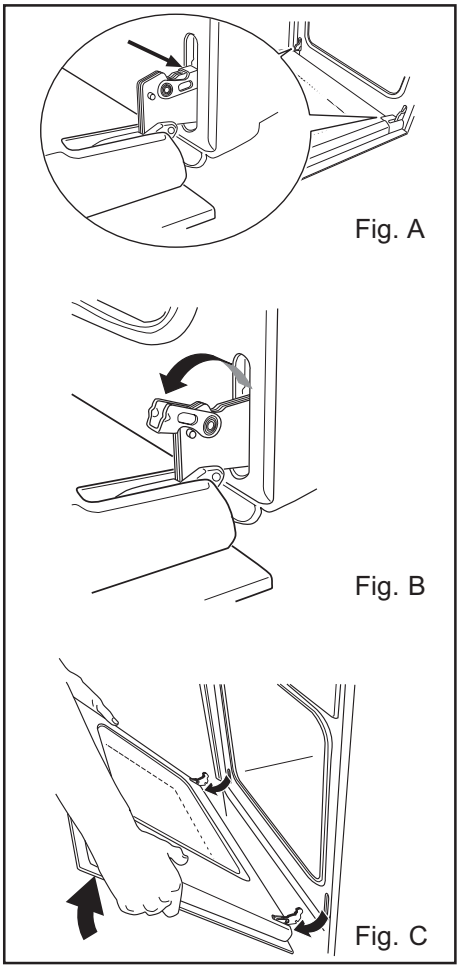
É possível retirar a porta do forno para fazer uma limpeza completa

Para isso, siga os procedimentos abaixo:

1. Abra completamente a porta do forno;
2. Localize as dobradiças que sustentam a porta ao forno (Fig. A);
3. Destrave e gire as travas localizadas nas duas dobradiças (Fig. B);
4. Segure a porta nos dois lados e feche-a lentamente até que fique entreaberta (Fig. C);
5. Retire cuidadosamente a porta (Fig. C);
6. Coloque a porta sobre uma superfície plana e protegida;

Limpe a porta do forno apenas com água quente e um pano macio. Nunca utilize produtos abrasivos ásperos. Depois de terminar a limpeza, instalar a porta do forno novamente seguindo os mesmos procedimentos na ordem inversa.

⚠ **NÃO limpe a porta do forno enquanto os vidros estiverem quentes. Caso contrário, os vidros podem quebrar.**



Se o vidro da porta estiver lascado ou com riscos profundos, ele torna-se mais frágil e deve ser substituído para evitar que quebre. Para mais informações, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.

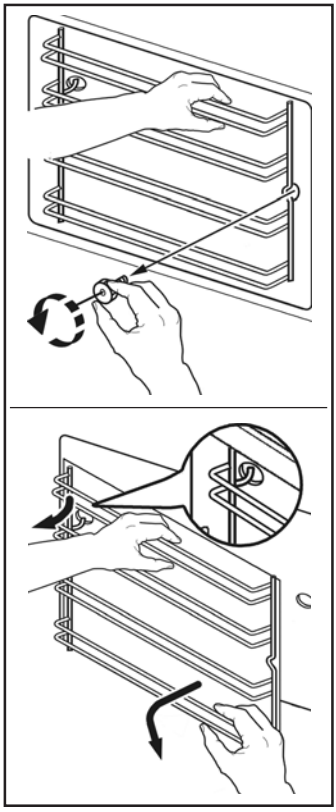
Peças em aço inoxidável ou alumínio:
Aconselhamos a limpar a porta do forno apenas com uma esponja úmida e a secá-la com um pano macio.
Nunca utilize palha de aço, ácidos ou produtos abrasivos, pois eles podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de controle seguindo as mesmas precauções.

Suportes das prateleiras

Para limpar as prateleiras do forno, mergulhe-as em água morna com detergente neutro e retire as manchas mais persistentes com uma esponja molhada com água e detergente.
Enxagúe bem e seque com um pano macio.
Os suportes das prateleiras podem ser removidos para facilitar a limpeza.
Proceda da seguinte forma:

1. Retire o parafuso frontal segurando, com a outra mão, o suporte da prateleira no local;
2. Solte o gancho traseiro e retire o suporte da prateleira;
3. Após a limpeza, coloque novamente os suportes das prateleiras seguindo o mesmo procedimento na ordem inversa.

Se certifique de que os parafusos de fixação foram bem fixados depois de colocar o suporte da prateleira.



Substituição da lâmpada do forno

Retire o cabo elétrico da tomada.

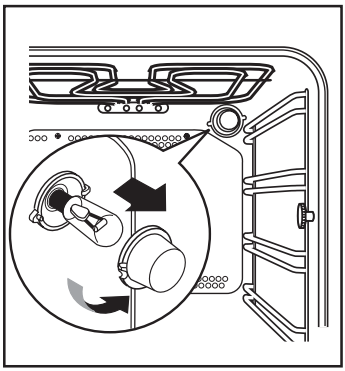
Se for necessário substituir a lâmpada do forno, esta deve ter as seguintes especificações:

- Potência 15W/25W;
- Tensão 220 V (60 Hz);
- Resistente a altas temperaturas (300°C);
- Conexão tipo E14.

As lâmpadas podem ser adquiridas nos Serviços Autorizados Electrolux.

Para substituir uma lâmpada queimada:

1. Se certifique de que o cabo elétrico foi retirado da tomada.
2. Retire a proteção da lâmpada girando-a no sentido anti-horário.
3. Retire a lâmpada queimada e substitua-a pela nova.
4. Reposicione a proteção da lâmpada.
5. Conecte o cabo elétrico.



Solução de Problemas

Caso seu Forno apresente algum problema de funcionamento, antes de ligar para o Serviço AutorizadoElectrolux, verifique abaixo se a causa da falha não é simples de ser resolvida ou se não está havendo erro na utilização do produto, o que pode ser fácil e rapidamente corrigido, sem necessidade de aguardar um técnico.
Quando as correções sugeridas não forem suficientes, chame o Serviço Autorizado Electrolux, que estará à sua disposição.

PROBLEMA	SOLUÇÃO
■ O forno ou o grill não ligam.	◆ Certifique-se de que o cabo elétrico está conectado na tomada *ou* ◆ Certifique-se de que não houve um corte de energia antes que o ventilador de resfriamento tenha tido tempo suficiente para resfriar o forno *ou* ◆ Certifique-se de que não há nenhum problema com o abastecimento de gás
■ Os alimentos cozinham muito rápido ou demoram para cozinhar.	◆ Certifique-se de usar a temperatura e posição da grelha recomendadas.
■ A Lâmpada do forno não acende.	◆ Gire o botão de controle das funções do forno para a uma posição qualquer. Verifique a lâmpada e substitua-a, se necessário (veja o item **Substituição da lâmpada do forno**).
■ O forno não cozinha de forma uniforme.	◆ Certifique-se de que o forno foi devidamente instalado. *ou* ◆ Certifique-se de usar a temperatura e posição da grelha recomendadas. *ou* ◆ Faça o pré-aquecimento.
■ O vapor e a água condensada depositam-se sobre os alimentos e na cavidade do forno.	◆ Quando o cozimento terminar, não deixe os pratos dentro do forno durante mais de 15-20 minutos. *ou* ◆ Consulte as informações deste manual, especialmente o capítulo **Utilização do forno**.
■ O ventilador de resfriamento não funciona.	◆ O ar não é expelido através das aberturas de ventilação entre a porta do forno e o painel de controle. Desligue o forno e entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.

Se depois de todas estas verificações o forno continuar com falhas, entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux, informando o problema, o modelo, o código comercial e o número de série do produto, especificados na etiqueta de identificação e nota fiscal.

A etiqueta está localizada na parte frontal externa do forno e pode ser vista quando a porta está aberta. Peças originais para reposição, certificadas pela Electrolux, são encontradas apenas nos Serviços Autorizados Electrolux.

Especificações Técnicas

Dimensões mínimas do espaço para embutir		
Altura da coluna		(cm) 58
Altura sob a bancada da cozinha		(cm) 59,3
Largura		(cm) 56
Profundidade		(cm) 55
Dimensões úteis do interior do Forno		
Altura do Forno		(cm) 33,5
Largura do Forno		(cm) 39,5
Profundidade do interior do Forno		(cm) 40
Volume útil		(l) 53
Potência do queimador do Forno	**GLP**	**(W) 2500**
	GN	**(W) 2700**
Potência das resistências do Forno		**(à 220 V)**
Resistência do Grill		(W) 1510
Motor do espeto		(W) 4
Lâmpada de iluminação do Forno		(W) 23
Ventilador de resfriamento		(W) 23
Potência total máxima		(W) 1555
Tensão de alimentação		**(60 Hz) (V) 220**
Pressão do gás	**GLP**	**(mbar) 28**
Categoria		**II 2,3**
Classe do aparelho		**3**

Este forno está ajustado para funcionar com GLP (Gás Liquefeito de Petróleo).

Certificado de Garantia

A Electrolux do Brasil S.A. concede garantia contra qualquer defeito de fabricação aplicável nas seguintes condições:

1 O início da vigência da garantia ocorre na data de emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor correspondente ao produto a ser garantido, com identificação obrigatoria de modelo e características do produto;
2 O prazo de vigência da garantia é de 12 (doze) meses contados a partir da emissão da data nota fiscal e conforme o item "1" acima, assim divididos:
2.1 03 (três) meses de garantia legal e,
2.2 09 (nove) meses de garantia contratual cedida pelo fabricante Electrolux do Brasil. S.A.
3 O fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos que não tenham a nota fiscal de venda ao Consumidor e ainda que não preencham as condições mencionadas no item "1" acima.
4 Exclui-se da garantia mencionada no item "3" acima casos de corrosão provocada por riscos, deformações ou similares decorrentes da utilização do produto, bem como eventos conseqüentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem eventos danosos à qualidade do material componente.
5 O fabricante reserva para si próprio o direito de alterar as condições de concessão e de aplicabilidade da garantia prescrita na forma do item "4" acima, independentemente de circunstâncias e/ou de eventos existentes, tendo em vista representar ato de liberalidade por parte da concedente.

Condições desta Garantia:

1 Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Electrolux mais próximo de sua residência, constante na relação que acompanha o produto.
2 Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentarem defeitos constatados como sendo de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.
3 Vidros, peças plásticas e lâmpadas são garantidos contra defeitos de fabricação pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de compra do produto constante na nota fiscal.

A Garantia perderá a validade quando:

1 Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
2 O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções e utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc). Assim como, não terão nenhum tipo de cobertura através das garantias legal/contratual, tais como indenizações e/ou ressarcimentos, para materiais ou alimentos armazenados no interior do produto, utilizado para os fins citados.
3 O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
4 O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Electrolux do Brasil S.A.
5 O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.

A Garantia concedida pelo Fabricante não cobre:

- Produtos ou peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio (tais como riscos, amassados) e atos e efeitos da natureza.
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local onde o produto está instalado.
- Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o produto (ex. rede elétrica, conexões elétricas, alvenaria, aterramento).
- Chamadas relacionadas a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobrança ao Consumidor.
- Esta garantia não se aplica a peças de desgaste natural, nem a componentes não fornecidos com o produto.

Outras disposições:

- As despesas de deslocamento do Serviço Autorizado para atendimento a produtos quando instalados fora do município sede do respectivo Serviço Autorizado obedecerão os seguintes critérios:
  - para atendimentos existentes nos primeiros 90 (noventas) dias seguintes à data da emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas pela Electrolux.
  - para atendimentos existentes no período compreendido a partir do 91º (nonagésimo primeiro) dia seguinte à data da emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas única e exclusivamente pelo Consumidor.
- As despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
- A Electrolux do Brasil S.A., buscando a melhoria contínua de seus produtos, reserva-se o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de produtos por ela comercializados sem aviso prévio.
- Esta garantia anula qualquer outra assumida por terceiros, não estando nenhuma firma ou pessoa habilitada a fazer exceções ou assumir compromisso em nome da Electrolux do Brasil S.A.
- Este CERTIFICADO DE GARANTIA é válido apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
- Para sua comodidade, preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, o CERTIFICADO DE GARANTIA e a NOTA FISCAL DO PRODUTO. Quando necessário, consulte a nossa Rede Nacional de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor (0800 7288778).

ATENDIMENTO
AO CONSUMIDOR
0800 7288778

Electrolux

Electrolux do Brasil S.A. - Rua Ministro Gabriel Passos, 360 -Fone: 41 3371-7000
CEP 81520-900 - Curitiba - PR - Brasil
http://www.electrolux.com.br

www.electrolux.com
www.electrolux.com.br

35698-4801
69492156
Out.07
Rev.00